Agriculture et Agroalimentaire Canada
Agriculture and Agri-Food Canada
Canada

SECRÉTARIAT À L'ACCÈS AUX MARCHÉS
Rapport d'analyse mondiale

Analyse Sectorielle
Japon
Le commerce du poisson et des fruits de mer

Juillet 2016

SOMMAIRE

Le Japon est le deuxième importateur de poisson et de fruits de mer au monde après les États-Unis, et le principal marché de l'Asie pour ces produits. La valeur des importations de poisson et de fruits de mer au Japon s'élevait à 17,7 milliards de dollars canadiens ($ CA) en 2015, une augmentation de 5,1 % par rapport à 2014. Le Japon importe une vaste gamme de produits de la mer en provenance de 123 pays différents. Les principaux fournisseurs du Japon en 2015 étaient la Chine (18 % des produits importés), les États-Unis (9,6 %), le Chili (8,2 %), la Thaïlande (7,2 %) et le Vietnam (6,5 %).

En 2015, les importations de poisson et de fruits de mer du Japon étaient surtout composées de crevettes surgelées (2 milliards $ CA), de crevettes préparées ou en conserve (824,9 millions $ CA), de filets de thon et de bonite à ventre rayé surgelés (811,1 millions $ CA), de chair de poisson surgelée (665,6 millions $ CA) et de crabes surgelés, décortiqués ou non (631,0 millions $ CA). Les importations en provenance du Canada totalisaient 527,7 millions $ CA.

La valeur des exportations de poisson et de fruits de mer du Japon en 2015 se chiffrait à 2,6 milliards $ CA, en hausse de 17,9 % par rapport à l'année précédente. Les principaux produits exportés par le Japon étaient les mollusques en tourteau et agglomérés, y compris les farines et poudres comestibles (595,0 millions $ CA), les concombres de mer préparés ou en conserve (228,8 millions $ CA), le maquereau surgelé (186,7 millions $ CA), les pétoncles préparés ou en conserve (169,8 millions $ CA), et le poisson surgelé (135 millions $ CA). Les principales destinations des exportations japonaises étaient Hong Kong, la Chine et les États-Unis, qui ont reçu respectivement 23 %, 15,8 % et 14,7 % des produits de la mer exportés par le Japon.

Malgré la croissance du commerce du poisson et des fruits de mer au Japon, les ventes nationales ont tout de même diminué. Cette tendance est notamment attribuable à un déclin de la population, à une évolution des habitudes alimentaires et à des prix élevés. À long terme, ces tendances menacent l'avenir de l'industrie au Japon. En revanche, des campagnes publicitaires fondées sur la santé pourraient raviver l'intérêt des consommateurs et entraîner une modification des pratiques de vente et d'emballage du poisson et des fruits de mer.

TABLE DES MATIÈRES

Sommaire 1
Performance du Canada 2
Tendances de consommation 2
En chiffres 3
Les dix principaux fournisseurs de poisson et de fruits de mer du Japon en 2015 4
Analyse des poissons et produits de la mer 5
Taille du marché 6
Production des produits de la mer 6
Canaux de distribution 7
Pour de plus amples renseignements 7
Ressources 8

Visitez notre collection en ligne de rapports publics pour plus d'informations à ce sujet et sur d'autres marchés.

PERFORMANCE DU CANADA

Le Canada a été, en 2015, le 11e fournisseur de poisson et de fruits de mer en importance du Japon, avec des exportations totalisant 527,7 millions $ CA (selon les données sur les importations du Japon). Ces exportations représentent une augmentation de 6,9 % par rapport à 2014, et sont attribuables à une augmentation des importations canadiennes de moules fraîches, de crabe cru, de palourdes, de filets de merluche surgelés, de saumon de l'Atlantique surgelé et de crevettes congelées. Les principaux produits importés du Canada en 2015 ont été le crabe surgelé (156 millions $ CA), les crevettes nordiques surgelées (84 millions $ CA), les foies et œufs de poisson séchés, fumés ou salés (35 millions $ CA), le homard surgelé (32,5 millions $ CA) et le poisson frais (28 millions $ CA) [Atlas du commerce mondial, 2015].

On dit que les œufs de hareng, le thon, le capelan, l'oursin, le homard et le flétan du Groenland sont les principaux produits de la mer du Canada atlantique que le Japon importe actuellement. Même si les fruits de mer canadiens sont perçus d'un œil favorable, le prix payé par rapport aux concurrents dépend de la mesure dans laquelle les produits répondent aux goûts et aux préférences des consommateurs japonais quant à l'apparence (Service des délégués commerciaux, 2016).

En 2015, le Japon a reçu 4,3 % des exportations canadiennes de poisson et de fruits de mer, ce qui en fait la troisième destination des exportations du Canada dans ce secteur. Le poisson et les fruits de mer ont été le dixième secteur en importance des exportations canadiennes à destination du Japon; ces produits représentaient 2,6 % de toutes les exportations canadiennes vers le Japon en 2015 (Atlas du commerce mondial, 2015).

TENDANCES DE CONSOMMATION

La consommation de poisson et de fruits de mer par habitant au Japon a connu une baisse notable, passant d'environ 40 kg en 2007 à 32 kg en 2014, ce qui est notamment attribuable à l'évolution démographique, à l'internationalisation de l'alimentation des Japonais et à une consommation grandissante de viande et de produits laitiers (Euromonitor International, 2015).

L'industrie dans son ensemble continue à décliner même si le secteur du poisson et des produits de la mer a regagné la confiance des consommateurs après la catastrophe de Fukushima. D'ailleurs, la tendance devrait se maintenir à long terme étant donné que la population japonaise décroît et que la jeune génération continue de consommer modestement ces produits. Cela s'explique en partie par l'incapacité des jeunes à préparer et à cuisiner le poisson et les fruits de mer, de même que par l'évolution du style de vie. Lorsque les jeunes consomment du poisson et des fruits de mer, ils sont plus susceptibles de faire appel à des services d'alimentation et à des plats prêts-à-servir. On observe donc une croissance rapide de la demande pour des produits de la mer faciles à préparer, prêts-à-manger et transformés, surtout chez les jeunes générations. Ainsi, le poisson entier est délogé par les filets, les coupes et les formats prêts-à-manger dans les magasins au détail (Service des délégués commerciaux, 2016). À long terme, cette tendance menace l'avenir de l'industrie au Japon. En revanche, des campagnes publicitaires fondées sur la santé pourraient raviver l'intérêt des consommateurs et entraîner une modification des pratiques de vente et d'emballage du poisson et des fruits de mer. (Euromonitor International, 2015).

Un article paru dans la publication *World Fishing & Aquaculture* du 24 mars 2013, qui s'intitule « Japan seeks to boost seafood consumption » (Le Japon tente de redynamiser la consommation de fruits de mer), expose les efforts déployés par le gouvernement et l'industrie de la pêche du Japon pour inverser la tendance à la hausse de la consommation de viande en faveur d'un retour vers un régime alimentaire axé sur la consommation de poisson et de fruits de mer. L'industrie de la transformation du poisson tente à cette fin de créer des produits novateurs faciles à préparer.

Parmi les autres facteurs qui contribuent à cette baisse de la consommation par habitant, citons le prix élevé du poisson et des fruits de mer, la sensibilité accrue des consommateurs aux prix et les spécifications bien précises s'appliquant à la transformation des produits de la mer au Japon. Les

consommateurs japonais se serrent la ceinture et achètent des poissons et des fruits de mer moins coûteux. Cette modification des habitudes d'achat a une incidence désastreuse sur le volume de ventes des crustacés (Euromonitor International, 2015). En revanche, le Japon demeure un des principaux importateurs pour certains produits de la mer et crustacés de qualité offerts par le Canada, comme la crevette, le saumon, le pétoncle et le homard (Atlas du commerce mondial, 2015). Des produits prêts-à-manger pratiques et faciles à préparer seraient les bienvenus au Japon, un pays qui a toujours été reconnu pour sa consommation élevée de poisson et de fruits de mer par habitant.

EN CHIFFRES

Les dix principaux fournisseurs de poisson et de fruits de mer du Japon et les principaux produits importés en 2015 (selon les données sur les importations du Japon)

Rang	Pays	Valeur totale des importations ($ CA)	Principales importations	Valeur des importations ($ CA)
	Monde	17 674 113 629	Crevettes surgelées	1 884 916 801
1	Chine	3 176 411 371	Poisson préparé ou en conserve, entier ou en morceaux	454 792 169
2	États-Unis	1 702 577 402	Goberge de l'Alaska surgelée	416 558 701
3	Chili	1 444 355 998	Saumon du Pacifique surgelé	558 127 294
4	Thaïlande	1 270 695 824	Crevettes préparées ou en conserve	347 312 556
5	Vietnam	1 140 563 718	Crevettes surgelées	462 939 778
6	Russie	1 133 952 628	Crabe surgelé	259 884 257
7	Norvège	1 072 841 190	Filets de poisson surgelés	241 732 370
8	Corée du Sud	856 460 838	Filets de thon et de bonite à ventre rayé surgelés	148 253 906
9	Indonésie	843 095 695	Crevettes surgelées	381 009 270
10	Taïwan	611 964 983	Thon obèse surgelé	275 028 604

Source : *Atlas mondial du commerce, 2016.*

Les dix principaux produits de poisson et de fruits de mer importés par le Japon en 2015

Rang	Principales importations	Valeur des importations ($ CA)
1	Crevettes surgelées	1 884 916 801
2	Crevettes préparées ou en conserve	824 931 826
3	Filets de thon et de bonite à ventre rayé surgelés	811 135 906
4	Chair de poisson surgelée	665 623 952
5	Crabe, décortiqué ou non, surgelé	631 004 814
6	Filets de poisson surgelés	630 300 009
7	Saumon du Pacifique surgelé	607 955 855
8	Poisson surgelé	574 058 773
9	Poisson préparé ou en conserve	572 931 178
10	Thon obèse surgelé, y compris les foies et les œufs	542 006 626

Source : *Atlas mondial du commerce, 2016.*

LES DIX PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE POISSON ET DE FRUITS DE MER DU JAPON EN 2015

Les chiffres sont indiqués en dollars canadiens.

1. Importations de Chine		**2. Importations des États-Unis**	
Poisson préparé ou en conserve, entier ou en morceaux	454,8 M$	Goberge de l'Alaska surgelée, à l'exception des filets	416,6 M$
Anguille préparée ou en conserve, non hachée	374,8 M$	Poisson surgelé	242,8 M$
Mollusques préparés ou en conserve	225,4 M$	Foies et œufs de poisson surgelés	198,6 M$
Mollusques en tourteau et agglomérés, y compris les farines et poudres comestibles	165,4 M$	Crabe, décortiqué ou non, surgelé	146,0 M$
Crabe préparé ou en conserve	151,8 M$	Saumon rouge surgelé	124,3 M$
3. Importations du Chili		**4. Importations de la Thaïlande**	
Saumon du Pacifique surgelé	558,1 M$	Crevettes préparées ou en conserve	347,3 M$
Filets de truite surgelés	297,6 M$	Thon et bonite à ventre rayé préparés ou en conserve, non hachés	204,8 M$
Filets de saumon du Pacifique, de l'Atlantique et du Danube surgelés	186,8 M$	Crevettes surgelées	137,0 M$
Truite surgelée	91,6 M$	Chair de poisson surgelée	129,4 M$
Oursin	68,9 M$	Tourteaux et agglomérés de poissons et crustacés	70,2 M$
5. Importations du Vietnam		**6. Importations de la Russie**	
Crevettes surgelées	462,9 M$	Crabe, décortiqué ou non, surgelé	259,9 M$
Crevettes préparées ou en conserve	266,6 M$	Foies et œufs de poisson congelés	211,2 M$
Chair de poisson surgelée	57,7 M$	Saumon rouge surgelé	191,4 M$
Tourteaux et agglomérés de poissons et crustacés	43,7 M$	Crevettes nordiques surgelées	80,8 M$
Poisson préparé ou en conserve, entier ou en morceaux	37,7 M$	Poisson surgelé	66,2 M$
7. Importations de la Norvège		**8. Importations de la Corée du Sud**	
Filets de poisson surgelés	241,7 M$	Filets de thon et de bonite à ventre rayé surgelés	148,3 M$
Saumon de l'Atlantique et du Danube, frais ou réfrigéré	188,0 M$	Algues destinées à la consommation humaine	87,9 M$
Filets de saumon du Pacifique, de l'Atlantique et du Danube, frais ou réfrigérés	160,1 M$	Poisson vivant	63,0 M$
Maquereau surgelé	153,8 M$	Huîtres	60,3 M$
Chair de poisson surgelée	108,9 M$	Crabe préparé ou en conserve	49,9 M$
9. Importations de l'Indonésie		**10. Importations de Taïwan**	
Crevettes surgelées	381,0 M$	Thon obèse surgelé	275,0 M$
Crevettes préparées ou en conserve	88,1 M$	Thon albacore surgelé	85,6 M$
Filets de thon et de bonite à ventre rayé préparés ou en conserve, non hachés	64,0 M$	Anguille vivante	76,8 M$
Thon obèse frais ou réfrigéré	47,3 M$	Thon albacore et thon blanc surgelés	37,3 M$
Crabe préparé ou en conserve	37,8 M$	Espadon surgelé	19,1 M$

Source : *Atlas mondial du commerce, 2016.*

Le thon

En ce qui concerne le thon, les principaux concurrents du Canada sur le marché japonais sont les États-Unis. Même si la teneur en matière grasse du thon canadien est supérieure à celle du thon américain (une qualité importante aux yeux du marché japonais), le prix des deux produits est pratiquement le même puisque les consommateurs japonais préfèrent le goût du gras qui se retrouve dans le thon américain (c'est probablement attribuable aux différentes espèces dont les thons canadiens et américains se nourrissent). Le thon se vend habituellement entre 25 et 55 $ CA par kilogramme (kg), et les prises moyennes pèsent 130 kg. En moyenne, un thon canadien rapporte entre 3 000 et 4 000 $ CA. Au Canada, la saison de la pêche au thon se termine à la fin du mois d'octobre, après quoi les entreprises japonaises s'approvisionneront à New York et à Boston jusqu'aux mois de janvier ou de février, puis en Floride à compter d'avril (Service des délégués commerciaux, 2016).

L'oursin

Pour ce qui est de l'oursin, les principaux concurrents du Canada sur le marché japonais sont la Russie et les États-Unis. L'oursin russe est pêché près des Territoires du Nord-Ouest, à proximité des îles nordiques du Japon, de sorte qu'il ressemble à l'oursin japonais pêché dans la région de l'île d'Hokkaido et de Sanriku; il est d'ailleurs le plus cher des oursins importés. Compte tenu de sa couleur jaune orangée éclatante, l'oursin de Boston obtient un meilleur prix que celui du Canada, dont la couleur est plutôt brune. Ces derniers temps, l'oursin du Chili progresse sur le marché japonais, mais son prix est nettement inférieur à celui du produit canadien (2,50 $ CA/kg comparativement à entre 25 et 55 $ CA/kg pour l'oursin canadien). L'oursin de la Russie coûte environ 100 $ CA/kg, et l'oursin japonais, entre 300 et 400 $ CA/kg (Service des délégués commerciaux, 2016).

Le crabe des neiges

Quant au crabe des neiges, les principaux concurrents du Canada sur le marché japonais sont les États-Unis.

Le crabe des neiges de Terre-Neuve est importé pour être transformé en produits tels que des soupes et du crabe en conserve, alors que celui du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse (crabe des neiges du Golfe) se retrouve normalement au sein des marchés de la région de Kansai, où il est vendu dans les commerces de détail et les restaurants. Le crabe des neiges du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse a plus de chair, a une meilleure apparence (sa carapace est orange vif), et ressemble au crabe japonais pêché dans la préfecture de Fukui, près de Kansai.

Le homard

Du côté du homard, les principaux concurrents du Canada sur le marché japonais sont les États-Unis.

Le homard vivant est envoyé par avion au Japon tout au long de l'année. Le homard du Canada atlantique obtient un meilleur prix que celui de la côte Est des États-Unis en raison de sa taille et de la qualité de sa chair.

Éperlan

En ce qui concerne l'éperlan, les principaux concurrents du Canada sur le marché japonais sont la Norvège et la Russie.

L'éperlan canadien est plus gros et contient plus d'œufs que celui de la Russie ou de la Norvège.

TAILLE DU MARCHÉ

Fort d'une population de quelque 127 millions dont le régime alimentaire traditionnel est surtout constitué de poisson et de fruits de mer, le Japon représente un marché important pour le poisson et les produits de la mer. Selon Euromonitor International, la consommation de poisson et de fruits de mer par habitant au Japon s'élevait à 32 kg en 2014.

Volume des ventes de poisson et de fruits de mer frais au Japon, par segment, en milliers de tonnes – données antérieures

Catégorie	2010	2011	2012	2013	2014	TCAC* 2010-2014 (%)
Poisson et fruits de mer	**6 256,7**	**5 794,2**	**5 798,5**	**5 675,3**	**5 527,5**	**-3 %**
Crustacés	570,8	536,6	528,5	491,5	426,6	-7 %
Mollusques et céphalopodes	2 978,7	2 740,40	2 822,6	2 780,2	2 724,6	-2 %
Poissons	1 018,4	914,7	885,7	86,0	853,3	-4 %
Produits de la mer de longue conservation	145,0	142,1	153,5	159,6	159,9	2 %
Fruits de mer transformés réfrigérés	1 499,0	1 418,7	1 366,5	1 341,9	1 324,4	-3 %
Fruits de mer transformés surgelés	44,9	41,4	41,8	40,1	38,7	-4 %

Volume des ventes de poisson et de fruits de mer frais au Japon, par segment, en milliers de tonnes – prévisions

Catégorie	2015	2016	2017	2018	2019	TCAC* 2015-2019 (%)
Poisson et fruits de mer	**5 378,03**	5 241,1	5 124,3	5 015,3	4 910,4	-2 %
Crustacés	398,9	379,0	363,1	351,1	340,5	-4 %
Mollusques et céphalopodes	2 656,5	2 582,1	2 517,6	2 452,1	2 385,9	-3 %
Poisson	814,4	783,5	757,4	733,3	711,3	-3 %
Produits de la mer de longue conservation	160,9	161,7	162,3	162,9	163,4	0 %
Fruits de mer transformés réfrigérés	1 309,9	1 298,1	1 287,7	1 280,0	1 273,6	-1 %
Fruits de mer transformés surgelés	37,5	36,8	36,2	36,0	35,7	-1 %

Source des deux tableaux : *Euromonitor, 2015.* ***Remarque*** *: Le volume des ventes pour le marché du poisson et des fruits de mer frais comprend les ventes des services d'alimentation et les ventes au détail. Tout écart mineur dans les totaux des colonnes est dû aux valeurs arrondies.* **** TCAC*** *= taux de croissance annuel composé.*

PRODUCTION DES PRODUITS DE LA MER

Le secteur de la transformation des produits de la mer au Japon a connu une baisse au profit de la Chine et d'autres pays asiatiques comme le Vietnam et la Thaïlande. Les principaux fournisseurs étrangers de produits de la mer à transformer sont la Norvège, les États-Unis et le Chili. Les produits de la mer canadiens sont normalement transformés dans une certaine mesure avant d'être exportés, ce qui permet moins aux transformateurs japonais de travailler avec la ressource, mis à part le réemballage en petites portions (Service des délégués commerciaux, 2016).

La quantité de produits de la mer pêchés au Japon diminue aussi chaque année. Par conséquent, l'approvisionnement limité de matières premières pour la transformation a contribué au fléchissement de l'industrie de la transformation des produits de la mer au Japon, pour laquelle un approvisionnement stable de matières premières basé sur la stabilité des ressources marines est de la plus haute

importance. L'aquaculture est d'ailleurs très attrayante en ce sens. (Service des délégués commerciaux, 2016).

CANAUX DE DISTRIBUTION

Le secteur de la restauration compte pour 48 % des ventes de poisson et de fruits de mer frais au Japon, suivi du secteur de la vente au détail, à 35 %. Ces données illustrent l'importance du secteur de la restauration en ce qui concerne la consommation de poisson et de fruits de mer au Japon. Les produits importés, tels que la crevette et le saumon, sont très recherchés dans le secteur de la restauration (Food Export Association of the Midwest USA, *Japan Country Profile*).

Répartition des ventes de poisson et de fruits de mer frais au Japon – ventilation en pourcentage (%) selon le volume des ventes

Secteur	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Restauration	47,9	47,9	47,9	48,0	48,0	47,8
Vente au détail	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,1
Établissements	17,1	17,1	17,1	17,0	17,0	17,1
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : *Euromonitor, 2015.*

POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS

Les délégués commerciaux internationaux peuvent fournir à l'industrie canadienne une expertise de terrain concernant les potentiels de marché, les conditions actuelles et les contacts d'affaires locaux, et sont un excellent point de contact pour obtenir des conseils à l'exportation.

- **Aperçu du Service des délégués commerciaux au Japon**
  http://www.tradecommissioner.gc.ca/e-f/jp/index.htm

- **Trouvez un délégué commercial**
  www.delequescommerciaux.gc.ca/fra/trouver-contacts-commerce.jsp

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le marché japonais et d'autres marchés, consultez la collection complète des rapports d'analyse mondiale sous la rubrique *Statistiques et renseignements sur les marchés*, qui présente les revues de marché par secteur d'intérêt et par région, à l'adresse :

- ats-sea.agr.gc.ca

Pour de plus amples renseignements au sujet de la Seafood Expo Global (exposition mondiale des fruits de mer), veuillez communiquer avec :

- Ben Berry
  Directeur adjoint
  Stratégie et déroulement du salon commercial
  Agriculture et Agroalimentaire Canada
  ben.berry@agr.gc.ca

RESSOURCES

Euromonitor International, 2015.

Euromonitor International, 2015 – *Report on Fish and Seafood in Japan.*

Food Export Association of the Midwest USA, *Japan Country Profile.* En ligne. Consulté le 8 octobre 2014 à l'adresse : https://www.foodexport.org/Resources/CountryProfileDetail.cfm?ItemNumber=1016.
Atlas du commerce mondial, 2016

World Fishing & Aquaculture, *Japan seeks to boost seafood consumption*, 24 mars 2013. En ligne. Consulté le 7 octobre 2014 à l'adresse : http://www.worldfishing.net/news101/regional-focus/japan-seeks-to-boost-seafood-consumption.

Service des délégués commerciaux, 2016.

Vue d'ensemble du Japon : Le commerce du poisson et des fruits de mer
Rapport d'analyse mondiale

Préparé par : Ranna Bernard, analyste de marché

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada,
représentée par le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire (2016).

Images
Les images figurant dans la présente publication sont reproduites avec la permission des titulaires des droits s'y rattachant. À moins d'avis contraire, Sa Majesté la Reine du chef du Canada est titulaire des droits d'auteur sur ces images.

Pour vous inscrire à notre liste de distribution ou pour proposer d'autres sujets ou marchés pour les rapports d'analyses mondiales, veuillez communiquer avec :

Agriculture et Agroalimentaire Canada, Analyses des marchés mondiaux
1341, chemin Baseline, Tour 5, 4e étage
Ottawa (Ontario) K1A 0C5
Canada
Courriel : infoservice@agr.gc.ca

Le gouvernement du Canada a préparé le présent document en se fondant sur des sources d'information primaires et secondaires. Même s'il n'a ménagé aucun effort pour présenter des données exactes, Agriculture et Agroalimentaire Canada n'assume aucune responsabilité à l'égard de toute décision qui pourrait être prise sur la base de ces renseignements.

Toute reproduction ou redistribution du présent document, en totalité ou en partie, doit énoncer clairement qu'Agriculture et Agroalimentaire Canada est le titulaire du droit d'auteur du document en respectant le modèle suivant : AAC – titre du rapport – année. Si le document reproduit ou redistribué reprend des données du présent document, il y a lieu d'y indiquer les sources telles qu'elles sont inscrites dans le présent document.

Agriculture et Agroalimentaire Canada fournit le présent document ainsi que d'autres services de production de rapports gratuitement à ses clients des industries agricole et alimentaire.